

CALENDARIO

D E L

VIGNAJOLO

Nel quale restano descritte le faccende
mensuali del Vignajolo

PUBBLICATO

DAL PROPOSTO LASTRI

*Guida necessaria al coltivatore di questa
ricca Pianta per avere un prodotto
al doppio del consueto.*



IN VENEZIA

MDCCXCIII.

Nella Stamperia GRAZIOSI a S. Apollinare.

Con Pubblica Approvazione.

B S
XVIII
A
1793

CALENDARIO
DEL VIGNAJOLO:

FRa tutte le piante, che a beneficio dell'umanità produsse la natura, non avvenne certamente alcuna, che più della vite esiga, e meriti l'attenzione, la diligenza, l'arte tutta del coltivatore; e tante sono e così varie le funzioni, che il saggio Vignajolo debbe esercitare dintorno a questa ricca e graziosa pianta, che pochi giorni forse passeranno nel decorso dell'anno, ch'ei non debba impiegare per essa l'opera sua. L'importanza però è che tutte si eseguisca opportunamente, e nel suo vero tempo secondo le regole dell'arte, e conforme alle Leggi della natura: e questo è quel che si prende a suggerire nel presente Calendario.

G E N N A J O.

IN questo mese si potrà proseguire, se già siasi incominciato ne' due mesi antecedenti, a fare le fosse per piantare a suo tempo le viti, avvertendo di non intraprender mai questo lavoro quando la terra è molto umida. Regola generale, le fosse debbon farsi larghe due braccia, ed altrettante profonde: farà però bene che alla superficie si dia loro una larghezza di braccia due e mezzo, e gradatamente si vada scemando, sicchè la fossa abbia la larghezza delle suddette due braccia nella sua profondità; così tagliato a scarpa il terreno, difficilmente potrà smottare, e quindi tutta la fossa riceverà in abbondanza l'influenza dell'aria per tutto il tempo che tienesi aperta, onde le piante vegeteranno con più vigore. Terminata la fossa si procuri di far subito una buona fogna dell'altezza di mezzo braccio almeno, con sassi ben disposti, onde l'acqua trovino facile il loro scolo. Dove non farà il comodo de' sassi, avvi chi costuma con otti-
mo

mo successo di feivirli di canne, disponendole in tanti fascetti nel fondo della fossa, e coprendole con della stipa. Non si può bastantemente raccomandare la costruzione di queste fogne, dalle quali dipende assolutamente la prosperità, e la durata delle viti, e l'abbondanza ancora del loro frutto.

Si tagliano le canne, e si legano in piccoli fascicelli scegliendo quelle da usarsi per le viti, e separandole da quelle che fevir possono ad altri usi.

Tutti quasi i contadini in questo mese sono soliti potare una gran parte delle viti, ed è sentimento fra essi comune, che questo sia il tempo più opportuno per tal potatura. Se sene addimandi lor la ragione non altro vi san rispondere se non che tutti fanno così e che lo hanno imparato da' loro vecchi. Noi riproviamo assolutamente questo costume, perchè i rigori del freddo, le nevi, le brinate, i ghiacci, che se non regnano attualmente, possano almeno da un giorno all'altro sopravvenire, possono cagionare alle viti di fresco ed in tante parti recise e tagliate, dei nota-

bilissimi danni, e talvolta anche farle perire, o se non altro impedire che abbondante rendano il loro frutto: perciò noi riproviamo ancora la potatura nel Dicembre, e nel febbrajo, e secondando i precetti di Columella diciamo, che due sono i tempi più opportuni di potare le viti, cioè la Primavera dando principio all'entrare di Marzo, e l'Autunno limitando peraltro l'operazione a tutto il Mese di Ottobre, e dandole principio subito fatta la Vendemmia.

FEBBRAJO.

Si profegua il lavoro delle fosse. Si fanno i falci per legare a suo tempo le viti, e se ne formano tanti fascetti riponendogli in luoghi freschi.

Dopo la metà del mese s'incomincia a piantare le siepi; si piantano i pioppi nelle fosse poste l'anno antecedente facendo nel porgli una buca o formella alla profondità d'un braccio incirca, ed avvertendo di subito palarli, e legarli affinchè vengan diritti, e non sien danneggiati da' venti, e si rimettono i
ma-

maglioli che non si son attaccati nell'anno decorso. Questi, ove si tratti di terreni sciolti e sottili, si pongono col palo, e colla gruccia: nei terreni poi grossi e sassosi convien fare una buca alla profondità di un braccio almeno, ricalzando poi il magliolo con terra trita e rcotta. Ove sieno radure o mancanze si fanno le proppagini. Queste debbono essere un braccio e mezzo larghe, ed altrettanto profonde. Si badi a proppaginare sempre le viti più stracorse, d'una vite non se ne faccia più che due o tre: si procuri nello scalzarla di non tagliar le barbe: distesa che sia nel fondo della fossa, si governi con buon concio il cepo, e si coprano con un palmo almeuo di terra trita e sottile i tralci sotterrati, e poi vi si getti sopra del paglione e del concio grosso, e non si riempi che all'altezza di un braccio al più, affinchè i tralci gettin le barbe profonde. Si avverta però che tutte queste operazioni si fanno in questo mese quando il terrenno sia asciutto, e l'aria temprata, altrimenti si rimettono al mese futuro, ed all'Aprile ancora:

M A R Z O.

ECco il vero opportunissimo tempo di potare le viti. Da questo mese in poi raro è che soppravvengano rigori tali da poter danneggiare le piante, e quando sopravvengono come qualche volta è accaduto, o dentro a questo mese, o nell' Aprile, poco danno possono arrecare, perchè per esser potate sì tardi, i loro getti o non son punto aperti, o appena lo sono. Per questo noi non crediamo che sia da adottarsi il sentimento di Columella, il quale insegna; che ne' luoghi più caldi va bene il potar le viti nell' Autunno, e nei più freddi in Primavera. A noi parrebbe anzi doverfi fare tutto il contrario, perchè ne' luoghi caldi le viti sono naturalmente più sollecite a gettare, e potate in Autunno lo faran molto più; ed eccole in conseguenza più sottoposte ai danni de' geli, e delle brinate fuor di stagione. Regola generale adunque, la potatura delle viti, se è possibile, si faccia tutta in Primavera; che se per la vastità

tà delle vigne non può questo eseguirsi
 ne' luoghi più freddi, e non sottoposti
 alle guzze si potrà incominciare in Au-
 tunno, secondo quel che è già detto;
 ne' luoghi più caldi, e specialmente
 sottoposti alle guazze, va fatta assoluta-
 mente in Primavera, e se l' Inverna-
 ta non sia stata molto fredda, sicchè vi
 sia da temere di qualche ghiaccio o
 brinata fuor di stagione, va indugiato
 più che si può anchè fino all' Aprile:
 Le brinate che comparvero in Toscana,
 i 7. 8. 9. e 10. Aprile dell' anno 1777.
 nelle pianure, e ne' luoghi più caldi
 mortificarono; e bruciarono tutti quasi
 i getti delle viti di già potate: fra que-
 ste se ne vedevano alcune non per an-
 che potate tutte sane ed indenni, per-
 chè gli occhi non si erano ancora aperti.
 Infine se la necessità obblighi a potare
 in Gennajo, o in altro mese di fred-
 do, si avverta almeno a potare in tal
 tempo le viti più vegete, e gagliar-
 de, riserbando le più deboli alla Prima-
 vera.

Quello che dee proporsi il provido
 Vignajolo nell' eseguire questa operazione
 si è

si è di esigere dalle piante il massimo possibil prodotto, e di procurare insieme la conservazione, e la più lunga durata delle medesime. Con queste vedute darà principio a potare.

E prima scalzerà intorno al piede la vite per vedere se vi sieno dei getti, e del figliuolame nato dalle barbe, che sono a fior di terra, e taglierà tutto rasente al fusto o pedale, Quindi rivedrà diligentemente tutto il fusto, pulendolo dal musco se ne abbia contratto, e recidendo, sempre rasente al fusto, ogni seccume, ed i tralci ancora, se ne abbia gettati. Se di questi ve ne sia alcuno in sito proprio da potere abbassare, e riformare la vite che sia stracorsa, questo non si recida, ma si poti a un'occhio o due al più, per averne i tralci da potare nell'anno avvenire. Se trovi qualche vite molto vecchia, e di fusto poco sano, o ritorto, procuri di ritirarla fino dal piede: perciò se non abbi alcun getto la scalzi alquanto, e a fior di terra le faccia una intaccatura di un pollice, e la poti corta? e se avrà le barbe sane farà un buon getto su quella
in-

intaccatura, sicchè nell'anno avvenire potrà riformarla, e darle un nuovo e sano fusto.

Le tagliature sul vecchio si fanno pulite, ed a scarpa, così scolerà meglio tutto l'umido delle acque, delle rugiade, e si rammargineranno più facilmente, cioè che non segue se si facciano orrizzontali. Nella stessa maniera si tagliano ancora i nuovi tralci, avvertendo che la scarpa non cada sull'occhio prossimo alla tagliatura, ma sulla parte opposta.

Al fusto, ad eccezione dalle viti maritate a' pioppi, o ad altri frutti, si dia l'altezza di due braccia al più, e questa tutta in una volta, e non a poco a poco, ed in più anni, come suol farsi comunemente: donde segue che la massima parte delle viti anno i fusti pieni di tagliature, e di tortuosità. Se la vite oltrepassi la detta altezza conviene rilevare uno dei migliori getti che nasca sul fusto per tirarla, e se questo getto non savi, si faccia in sito proprio la sopra divisata intaccatura per farvelo nascere. Noi abbiamo assegnato alle viti l'altezza di due braccia come per una regola

gola più comune, ma non assoluta ed universale. Imperocchè vi sono de' luoghi ne' quali conviene alzarle di più, come per esempio dove le viti vegetano con gran forza e rigoglio, dov'è molto timido il clima ed il suolo, e dove uniti soffiano i venti. All'opposto va mantenuta la vite più bassa dov'è debole e magro il terreno, dov'è molto declive, dove il clima è eccessivamente caldo, e dov'è molto procelloso.

L'economia da usarsi nella potatura, il saggio Vignajolo la dedurrà dalla qualità del terreno, e delle piante. In un terreno grasso e profondo, se la vite sia vegeta e gagliarda, può slargare la mano senza rischio che la vite patisca, e con sicurezza di averne gran frutto. In un terreno sterile e magro conviene esser parco altrimenti in breve tempo si rovinano queste piante. Una qualche parcità va usata ancora colle viti gagliarde in quegli anni, ne' quali anno dato un gran frutto: all'opposto quando lo an dato scarso la mano può slargarsi di più. Noi non staremo a far più un minuto dettaglio della quantità de' capi,

pi, e degli occhi da darfi da ogni vite, le regole generali che abbiám suggerite son più che bastanti per ben guidare un accorto Vignajolo, purchè peraltro non lasci di riunire a quelle l'osservazione, e l'esperienza maestra e guida in quest' arte indubitata e sicura. Diremo solo che il poter le viti alquanto più lunghe del dovere non recherà loro alcun danno, se però il vignajolo ne volerà i capi, e li ripulirà poi opportunamente, e con diligenza secondo le regole, che suggeriremo inappresso. In fine è da considerarsi, relativamente al tempo della potatura, che le viti potate presto sogliono ordinariamente produrre una maggior quantità di tralci; quelle potate tardi producono un maggior frutto. E' questa un'osservazione del sopra lodato gran maestro d'Agricoltura. Sovratutto poi si procuri che i ferri da potare sieno di ottima tempera, ben affilati, e di sottilissimo taglio; altrimenti vi vuol più di tempo per trarre a fine quest' opera, ed anzichè fare le tagliature eguali e pulite, si lacerano e si tormentano le piante, con notabilissimo danno.

Le viti maritate ai pioppi, o ad
altri

altri frutti nel tempo medesimo che si potano per non dovervi tornare altra volta, si legano al pedale del marito, con altra legatura ai rami del medesimo si fermano i vecchi tralci, che dal fusto della vite diramansi, e quindi si piegano in arco i capi, cioè i nuovi tralci, de' quali si son fornite le viti, avvertendo che la piegatura si faccia presso al vecchio, di maniera che due occhi soli restino sopra la detta piegatura.

Il diligente Vignajolo dee stare in osservazione se fra le viti alla sua cura commesse ve ne sieno delle sterili, è quindi conviene che le visiti, e le noti per due o tre anni continovi, e se le trovi sempre con poco, o niun frutto, le contrassegni prima della vendemmia, e poi quando le viti cominciano a muovere, ciocchè segue appunto in questo mese, le innesti, se sono di fusto sano e gagliardo, se poi non son tali, le sterpi, e con propagginarne una delle migliori vicine riempia quel vuoto.

Noi non staremo a spiegare la maniera di far questi innesti: l'esperto Vignajolo non debbe ignorarla, e se la
igno-

ignora , chiami uno che la conosca , e soprattutto avverta a non prender mai a fare nè questi, nè altri innesti se non sia un'aria quietà e temperata.

Nel tempo che il Vignajolo va potando le viti dee fare i maglioli che gli abbisognano per piantare . Il buon successo della coltivazione delle viti dipende non tanto dal buon lavoro delle fosse; quanto dalla scelta de' maglioli ; della quale peraltro poca pena si prendono i nostri contadini , che ordinariamente gli fanno a caso , o al più al più van scegliendo , cosa affatto insignificante ; i tralei più grossi , che loro si presentano . Ecco le diligenze che sono da usarsi indispensabilmente .

La prima cura sia di moltiplicare quanto si può le viti , che nel clima , e nel terreno in cui siamo , per le osservazioni già fatte , si conosce e si sa , che producono un maggior frutto , perchè le loro uve sieno di buona qualità . L'uve migliori sono sicuramente le più follecite a maturare . Perquanto il contadino possa e debba avere tutta la pratica delle sue viti , pure , perchè i maglioli
si

si fanno in un tempo, in cui elle sono
 spogliate de' pampani, dai quali si distin-
 gue con sicurezza la varietà della spe-
 cie, e perchè nei tralci moltissimo si as-
 somigliano, può sbagliare nella scelta ;
 per questo ben farà che prima della ven-
 demmia vada in giro per le sue vigne,
 e contraffegni tutte le viti, dalle quali
 dovrà scegliere i maglioli. Quindi dee
 avvertire di non prender mai i tralci
 nati sul vecchio, nè quei nati nel nuo-
 vo e il vecchio, perchè ordinariamente
 riescono infecundi. Fra tutti gli altri
 prescelga quel che an prodotto mag-
 gior quantità di grappoli, ciocchè si co-
 nosce dalla coda di essi grappoli, che vi
 resta; e se è possibile procuri che ad ogni
 magliolo restino due o più occhi del vec-
 chio tralcio: questi gettano, e più fa-
 cilmente, e più presto, e più gagliarde
 le barbe. Avverta soprattutto di non
 moltiplicare all' infinito le specie: la buona
 regola è di non piantare che 5. o 6. sor-
 te di uve al più delle migliori, e che
 maturino contemporaneamente il più che
 è possibile. Fatti i maglioli, se non si
 piantano subito, si sotterrino in luogo
 fre-

17

fresco, oppure si leghino in fasci e si conservino immersi per un terzo di braccio nell'acqua.

In questo mese sogliono i bruchi cominciare ad infestare le viti. Nell'annate in cui dominano questi insetti, cioèchè suol seguire ordinariamente quando l'inverno è stato assai mite, e senza rigori di freddo, soffron le viti un danno inestimabile. Convien dunque che i contadini sieno attenti e solleciti a visitare ogni giorno quando l'aria sarà riscaldata tutte le viti per liberarle da questi loro nemici. Il male però è che quando si scoprono questi animali, il danno per lo più in molte piante è fatto; per questo prima che incomincino a vegetare ed ingrossare gli occhi della vite, ben farebbe il formare un cerchietto di pania presso all'estremità del vecchio fusto, ed al palo, almeno nelle viti più vecchie, ed in quei campi, nei quali si sa e si vede che più dominano questi insetti, giacchè non per tutto sogliono trovarsi; e così vien tolto loro l'adito di salire a brucare, e devastare gli occhi che devon produrre i nuovi tral-

ci ed il frutto. E perchè la pania produca con sicurezza l'effetto desiderato nonostante l'umidità, va manipolata e lavorata coll'olio cotto. Si avverta peraltro che nonostante questa diligenza bisogna riveder le viti ogni giorno.

A P R I L E.

SI seguita a fare le propaggini, se non sieno terminate.

Si appianano le fosse già fatte nella decorfa invernata, seppure non si giudichi meglio il tenerle aperte ancor nell'estate per piantare a Ottobre, ciocchè va fatto assolutamente nei terreni grossi ed umidi, e nei molto sassosi. Ne' luoghi di terrâ sciolta, sottile, e non sassosa si costuma ordinariamente di riempire prima la fossa, e poi piantarvi i maglioli col palo, e colla gruccia. Noi non riproviamo questo costume, che è quello che si tiene nel piantare i divelti soliti farsi nelle pianure appunto in questo mese; ma crediamo peraltro che il metodo migliore sia di porre i maglioli prima di riempire la fossa, sì perchè più lun-

lungo si distenda il tralcio entro alla fossa ; onde può gettare maggior quantità di barbe, sì ancora perchè in tal maniera si possono fornire i maglioli intorno intorno di maggior quantità di terra scelta e ben trita, e ricotta. Si avverta di piantarli diritti, o vogliam dire perpendicolari, nè si lasci loro fuor del terreno più di due occhi. Molti de' nostri contadini nel piantare il magliolo gli danno prima nel piede una fiorta, onde si fanno nel tralcio una o più aperture. Non si può fare di peggio ; perchè quella parte di tralcio così mortificata può probabilmente seccarsi, e forse far seccare ancora il resto del magliolo ; o almeno infettarlo, e cagionare in esso una stentata vegetazione. Se nel piantarli non si trattano così gli altri frutti perchè s' an a trattare i maglioli ? Ottima regola sarà ancora in piantare in ogni fossa tutti i maglioli della medesima specie ; per questo ben sarà, che nel farli sene formino d'ogni specie tanti fascetti separati.

La distanza da darli ne' loro filari a queste piante noi crediamo che debba essere di due braccia ; se si piantino a

minor distanza si danneggeranno scambievolmente e colle barbe, e colle fronde, e ne avremo più scarso il loro prodotto. Molti per fuggir questo danno le pongono alla distanza di quattro braccia; noi però non crediamo che possa essere d'interesse, dei possessori, ai quali tanto costano queste coltivazioni, il piantare in ogni cento braccia di fossa non più che 25. viti: tanto più che dove le viti son piantate a quattro braccia, i contadini per risparmiarsi la fatica di zappare, o vangare i filari intraversano nell'arare quelle terre, e rovinano affatto le viti, che oltre il dar sempre pochissimo frutto, ben presto si vedono perire. Noi ben sappiamo che il miglior lavoro che dar si possa alle terre a vantaggio delle sementi, è quello di romperle, e poi intraverarle, e così appunto va lavorato il terreno in ogni luogo o di piano o di poggio se sia spogliato di viti, ma non già dove sia pieno di queste piante, come sono la massima parte dei poderi della nostra Toscana, se non si vuol sacrificare moltissimi barili di vino per avere poche sta-

ja di più, le quali non compensano il danno.

Le fosse non si riempiano perfettamente fino a farle pianeggiare, ma si lascino con un vuoto incirca di mezzo braccio, almeno affinchè i maglioli abbiano luogo di gettare le prime barbe profondamente: nel vangarle poi a suoi tempi, appoco appoco nel tratto di due o tre anni si rendano pianeggianti.

Muovono alcuni la questione, se sia più profittuole il por queste piante in maglioli, o in barbatelle. Alcuni pretendono che poste in barbatelle diano più sollecitamente il loro frutto, altri poi riprovano assolutamente questo sistema, e noi convenghiamo con questi, perchè crediamo che le viti piantate in barbatelle debban venire più stentate, e vegetare con men di forza, come ha fatto vedere a più d'uno l'esperienza, e come potrebbe ancora mostrarsi colle ragioni, che noi qui tralasciamo per non essere soverchiamente prolissi, aggiungendo solamente, che questo stesso han toccato con mano ancora in Borgogna colle replicate esperienze.

Si vangano le fosse dei maglioli piantati negli anni precedenti, e si scalzano alla profondità di mezzo braccio almeno recidendo tutte le barbe che avran gettate fino a quest' altezza, e poi, se non siasi fatto nel Settembre, che è il tempo più opportuno per questa operazione, si governano con buon letame, e si lasciano scalzati, affinchè non gettin nuove barbe ove si sono recise, e così abbian luogo di accrescere, ed assicurare le barbe profonde, ed in fine si scapezzano i tralci che avran gettati, lasciando non più che due o tre cornetti di due o tre occhi. Dopo questa operazione tutti quasi i contadini lasciano i maglioli alla ventura, nè vi si voltan più fino all'anno avvenire; e quindi non è maraviglia se le viti crescono a stento, se tanto indugiano a produrre il loro frutto, e se una gran parte dei nostri possessori va persuasa che non convenga l'intraprendere questo genere di coltivazione, che costa molto, e frutta poco, e che peraltro frutterebbe moltissimo, se dopo piantati si custodissero i maglioli come conviene. Dai primi d'Aprile

Aprile, e ne' luoghi più caldi dai primⁱ di Marzo a tutto Settembre, una volta il mese è necessario zappare le fosse dei maglioli per pulire da tutte l'erbe che vi nascono, onde non aduggiare le nuove piante, e non toglier loro l'umor nutritivo, e per mantener sempre loro sollevato il terreno, onde con più facilità, ed in maggiore abbondanza s'insinuino sotterra le influenze dell'aria, e vi penetrino le acque delle pioggie. Se si operasse così, le viti darebbero senza alcun dubbio e molto più presto, e abbondantissimo il loro frutto.

Se i maglioli avranno ingrossato il piede quanto bisogna, ciò che soglion fare quattro anni dopo piantati, si succidono. Questa operazione comunemente si fa con recidere il magliolo sulle due terre senza lasciarli alcun occhio de' nuovi tralci da esso gettati. Noi non lo crediamo ben fatto, perchè l'esperienza à fatto vedere che talvolta sene perdono non pochi, ed è poi certo che per due o tre anni non danno alcun frutto. Per questo noi crediamo che sia meglio il gettarli lasciando loro un solo occhio, ed

anche due, se sieno molto vegeti e gagliardi.

Si vangano, o si zappano i filari delle prode non seminate.

Si visitano tutti i filari delle viti raddrizzando, rincalzando, e mutando i pali che servono a quelle d'appoggio, ed assegnando a ciascheduna quello che più le conviene. I pali s'inferiscano entro al terreno lontani dalla vite circa un piede, onde non si ferisca, o si laceri il fittone, o le radici di essa vite. E' poi da sapersi, che i pali non debbono solo sostenere le viti, ma le debbono ancora riparare, e difendere dalla violenza de' venti nocivi, sicchè secondo la posizione della vigna devon porsi i pali accanto alla vite o da Levante, o da Tramontana, o da Ponente, donde soffiano i venti più perniciosi. Quindi si fermano ad essi pali con una legatura, che si fa presso all'estremità del vecchio fusto, avvertendo di mutar sito ognanno a questa legatura, altrimenti resta strozzato, e mezzo reciso in quel sito il fusto, sicchè si rendono più ristretti, e come ostrutti

i ca-

i canali, per cui dee falire ai tralci, ed al frutto l'umor nutritivo.

S' incomincia a voltare le viti basse. A questa operazione si dà principio subito che si veggono aperti, ed alquanto allungati gli occhi. Allora procuri il Vignajolo d'aver preparate le canne, o altre pertichette per incatenare i filari. Queste si legano stabilmente ai pali, procurando che s'incontrino colle punte, e che si raddoppino per quanto darà la loro maggior sottigliezza stringendole insieme con più legature, e si fermano a quell'altezza, cui si vuole che non oltrepassi la vite. Quindi presa l'estremità del tralcio da voltare, si piega adagio adagio, e con tutta diligenza, affinchè non si annocchi, o si rompa, procurando che la piegatura si faccia appunto sopra i due occhi prossimi al fusto, e che formi un'angolo ottuso, e si raccomanda con un'buona legatura alla canna, che forma la catena.

M A G G I O.

SI torna a zappare le fosse de' maglioli.

Si seguita a voltare le viti , e dopo la metà del mese , quando i nuovi getti si trovano allungati in maniera da poterli con sicurezza , e senza rischio che si stacchino o si tronchino , accostare al palo , si legano in maniera , che non restino stretti e ferrati onde abbian luogo d'ingrossare ed allungare liberamente e senza alcuno impedimento . I tralci in tale stagione son tenerissimi , e molto facili a reciderli , e quindi conviene in queste legature far uso d'una materia molto pieghevole e morbida . Comunemente si sogliono usare i giunchi , le ginestre , e le paglie di segale , tenute prima immerse per qualche tempo nell'acqua .

Nel tempo medesimo , che si attende alla suddetta operazione , si debbono svelle tutti i getti , che avran fatto nel vecchio fusto , e spuntare i tralci , che non debbon servir di capo per l'anno seguente , lasciando intatti e legati ,

ti, com'è detto poc' anzi, i soli due getti nati dai due occhi, che restano sopra la piegatura di tutti quei capi, de' quali si son fornite le viti.

Se il Vignajolo sia negligente nelle suddivisate due operazioni si espone a perdere una buona parte di frutto, e quel che è peggio, a non trovare nelle viti i tralci necessarj per la seguente potatura. E' dunque di somma necessità che elle sien fatte con tutta l'attenzione e perspicacia, e soprattutto opportunamente.

GIUGNO.

IN questo mese ancora conviene zappare le fosse de' maglioli per pulirle da tutte l'erbe, che vi fossero rinate.

Si torna a rivedere le viti, e le operazioni da farsi intorno ad esse sono, di pulir nuovamente il fusto dai getti, se ve ne sieno rinati; di spogliare i nuovi tralci di tutti i falsi getti, o come dicono, dalle femminelle, che germogliano dagli occhi di essi tralci, avvertendo di tagliarle col coltello rasente l'occhio, e non

non isvellerle a forza, perchè potrebbe con esse svellerfi l'occhio ancora; e quindi fermare stabilmente i tralci con una o più legature secondo la loro lunghezza fino alla cima del palo. Si avverta che tutto questo va fatto prima che l'uva cominci a fiorire. Se si aspetti a farlo dopo la fioritura, dovendo l'umor nutritivo salire a mantenere tanti tralci, dee mancare alla vite la forza necessaria per potere allegar l'uva, sicchè vedremo queste piante vestite di molti pampani, ma corredate di poco frutto. Sieno dunque solleciti e diligentissimi i contadini in fare le divise operazioni al tempo opportuno.

LUGLIO.

Sui primi di questo mese quando l'uva è già sfiorita ed allegata, il diligente contadino dovrebbe dare un'altra rivista a tutte le sue viti, ed osservare i tralci, che non hanno alcun frutto, e se sono di quei che restano sotto alla piegatura del capo, i quali, come è già detto, debbono essere spuntati, svellerli, e separarli affatto dalla vite: così l'umor nutritivo
si ri-

si ristringera tutto a quei tralci che debbon servir di capo per l'anno avvenire, onde più vegeti si faranno, e più atti a rendere abbondante il loro frutto.

Dopo questa operazione le viti non si debbono toccar più nè punto, nè poco; solo convien rivederle di tanto in tanto per rilegarne i tralci, che si fossero sciolti o pel soverchio peso, o per la violenza de' venti; avvertendo però di non affantocciarli, ma di lasciarli andare dove, e come vogliono, o al più al più riunire insieme i tralci d'una vite con quei dell'altra, formando d'ogni due viti una specie d'arco. In tal maniera i pampani esposti all'aria ne risentono l'influenze, e ne beono l'umidità, con gran vantaggio di tutta la pianta.

Molti de' nostri contadini appunto in questo mese dopo la mietitura spogliano le viti di tutte le femminelle rimesse dopo la suddetta potitura, e non lasciano loro che i soli due tralci, che debbon servir di capo per l'anno successivo, forniti non d'altro che di quell'unica foglia, cui soglion gettare da ogni nodo; sicchè, a chi ben intende e cono-

sce

isce l'economia di queste piante, fa pietà il vederle così nude esposte ai più cocenti raggi del sole. Vi sono poi alcuni luoghi, ne' quali non tanto in questo mese, quanto in quello d' Agosto non solo si tagliano le femminelle, mà si spuntano ancora i tralci destinati a formare il capo per l'anno futuro, e ciò perchè, dicono essi, in quella stagione non anno altra verzura da dare alle bestie; come se le viti si piantassero affine di dar mangiare a' bestiami. Il fatto è, che le viti maltrattate, e strapazzate così, primieramente risentono un grave danno da quelle tagliature fatte loro nel tempo de' più gran calori dell'estate; e poi spogliate di tanti pampani mancano del necessario umor nutritivo, cui per mezzo appunto di essi pampani traggono in grande abbondanza dall'umidità dell'aria notturna, in una stagione, in cui ne anno il maggior bisogno, perchè troppo scarso lo somministra loro la terra priva ordinariamente del beneficio delle pioggie.

In questo mese ancora si torna a zappare e sollevare la terra intorno a' maglioli, affinchè si mantengano più freschi,

fchi, mediante l'umidità, e l'influenza;
dell'aria notturna, che trova più adito
ad insinuarfi entro al terreno.

A G O S T O.

NEppure in questo mese debbon toc-
carsi le viti; solo verso la fine,
quando sia caduta benefica pioggia a
rinfrescare il terreno, e a render l'aria
più temperata, si dà principio a spampa-
narle appoco appoco, procurando che l'
uva resti scoperta, onde risenta meglio
il beneficio de' raggi solari, e venga a
stagionarsi, ed a farsi più sollecitamente
matura.

Si riveggono le siepi, e si tofano, e
si ritondano, affinchè infittiscano sempre
più, onde servano di miglior riparo ai
campi; e perchè non si alzino più del
dovere, e non aduggino le viti, che
sono alle prode.

Si torna a zappare le fosse dei ma-
glioli ec.

SET-

S E T T E M B R E .

SI seguita a spampanare le viti, ed in questo mese si comincia ad allargare la mano alquanto più, avvertendo però di non le spogliar totalmente, ciocchè non va fatto fin dopo la vendemmia.

Alle prime acque che cadono in questo mese si vuotano, e si puliscono le fosse che servono di scolo a' campi, e tutta la terra che se ne cava si applica al piè delle viti, che ordinariamente foglion piantarsi sulle prode di quelle fosse.

Si fanno le ginestre, ed i giunchi, i quali, com'è già detto, servir debbono a legare a' suoi tempi i giovani tralci delle viti.

Si torna a zappare le fosse de' magglioli. Questa operazione, che incominciando dal Marzo abbiain rammentata, e raccomandata ogni mese, parrà forse troppo incomoda ai contadini, e troppo dispendiosa ai possessori, che fanno lavorare e custodire le vigne a loro mano,
ma

ma se si vuole che queste piante germoglino con più vigore e che anticipano tre anni almeno il loro frutto convien soggiornarle nella divisata maniera; ma perchè non sarà possibile l'ottenere tanto da' nostri contadini, si procuri almeno di farla replicare tre volte l'anno: cioè quando le viti comiciavano a muovere, tral Marzo ed l'Aprile; quando l'uva comincia a fiorire, tral Maggio ed il Giugno: ed infine quando comincia a maturare, trall'Agosto ed il Settembre.

Doppo la metà del mese si riveggono, e si ricerchiano le tine, e si provveggono, e si preparano tutti gli attrezzi necessarj per la vendemmia.

O T T O B R E.

ECco il mese dalle vendemmia. Questa non dee farsi prima che le uve sieno quanto è possibile perfettamente mature. Se elle sieno tali si conosce dal colore, dal sapore, e più di tutto dalla coda dal grappolo. Se questa non è più verde, ed è divenuta legnosa, e di un colore scuro, com'è il trocchio dal quale ella pende, si posson disporre le
C cose

cose per la vendemmia, la quale si dee
 fare, se è possibile, in giornate serene,
 nè si dee principiare prima che il sole
 abbia riscaldata l'aria, e rasciugate le
 guazze. Le uve non si gettino nella tina
 se non sieno perfettamente ammostate,
 e perciò si rammenta la Culla, di cui
 si darà la figura in ultimo al numero
 6. ; e si avverta che ogni tino resti
 pieno in un giorno, o in due al più.
 Quando il tino sarà pieno si ammosti l'
 uva dentro ad esso quanto si può, e il
 medesimo si torni a fare quando sarà en-
 trata in fermentazione, ed avrà, come
 dicono, levato in capo. Allora bisogna
 stancare in ogni tino due uomini, e con-
 viene agitare e pigiare fino in fondo
 più e più volte le vinacce, le quali dop-
 po di ciò non si debbono sfondar più,
 ma solo premerne con piccoli ammosta-
 toi la superficie, affinchè si mantenga
 umida e non prenda il forte. Dopo ot-
 to o dieci giorni quando si sente diminui-
 ta la fermentazione, e che la vinaccia
 comincia a calare, si dee svinare. Ve-
 nendo trattato, e manipolato così, a si-
 curamente più d'aria combinata, più di
 spi-

spirito, e per conseguenza più odore, e sapore, e dee necessariamente riuscire più durevole. Comunemente si ammottano ogni giorno, e si sfondano le vinacce, e si dura venti e trenta giorni, quanto si tengono nelle tine, coll'idea di fare un vino migliore. Eppure tutto questo ad altro non serve che a fargli perdere e l'aria e lo spirito, e in conseguenza a snervarlo, e renderlo men buono, e men durevole.

Dopo la vendemmia si può dar principio a potare secondo le regole già divisare.

Si fanno le propaggini ove bisogni, e si piantano le fosse, che si son lasciate aperte a godere del beneficio dell'estiva stagione; ed oltre ai maglioli vi si pongono i pioppi, ed i frutti che più brama il terreno, e che elle posson ricevere.

NOVEMBRE.

Si seguita a far le propaggini ed a piantare le fosse, se non siasi terminato, e si dà principio a farne delle nuove

ve dovunque abbisogni. Le fosse fatte in questo mese godono di tutte le influenze dell' invernata, sicchè la terra si riuoce, e si stagiona maggiormente con gran vantaggio di tutto ciò che è da piantarvisi.

Fino alla metà del mese si può proseguire la potatura, ma poi va sospesa, com'è già detto, fino al Marzo, perchè dai geli imminenti non restino danneggiate le viti potate.

Terminata la sementa de' grani, si dà principio a quella delle biade: e il contadino diligente vanga per questa sementa il terreno. In tale occasione, che suol tornare campo per campo ogni tre anni, si governano le viti. Si avverta che il troppo governo giova certamente a far loro produrre un frutto maggiore, ma nuoce poi alla qualità del vino, che riesce sicuramente meno durevole. Si dia dunque loro misuratamente: e per assicurarsi di non eccedere, ottima regola sarebbe il fare un mescolo di vinacce, e di altri sughi molto calorosi, come sarebbe colombina, pecorino ec. coll' aggiunta di una metà di terra
 fot-

sottile, colla quale si verrebbe a correggere il sugo.

Si avverta ancora nel vangare dintorno a queste piante, di non strapazzarle, e di non tagliar loro altre barbe che quelle che si trovano a for di terra, e che compariscono alla superficie. Noi sappiamo benissimo che tutti quasi i Georgici e antichi e moderni anno insegnato ed insegnano tutto l'opposto, e quindi comunemente si profonda intorno alle viti tutta la vanga, e si scalza, e si scende ancora di più, e quante barbe si trovano a questa profondità tutte si tagliano rasente il fusto. Noi però pensiamo diversamente, e diciamo che così certamente vangare e trattar si debbono i maglioli, e prima, e dopo la succisione, finchè non hanno otto e dieci anni, affinchè assicurino, ingrossino, e stendano le barbe nella profondità della fossa, perchè queste son quelle che nell'estiva stagione, e nelle maggiori siccità debbono mantener fresca e vegeta la pianta. Ma quando queste sono assicurate, conviene assolutamente rispettare tutte le barbe che gettano fralle due terre,
pre-

perchè queste traggono veramente in maggior copia l'umor nutritivo, e danno forza alla piante, onde produrre ed allegare il suo frutto. Per le osservazioni replicatamente per più e più anni fatte, abbiamo veduto che chiunque si allontana da questa regola nell'anno della vangatura poco o niun frutto ricava dalle viti vangate; nell'anno dopo ne a qualche poco più, nel terzo anno poi lo trova abbondante, perchè le viti an rigettato quelle barbe. All' opposto chi le rispetta, à le viti più belle, più vegere, più gagliarde, e sempre cariche di frutto.

D I C E M B R E.

SÌ seguita a far le fosse ed a vangare, quando per altro la terra non sia troppo umida. Queste operazioni si fanno ancora nei mesi susseguenti fino a tuttò Aprile.

Fine del Calendario del Vignajolo :

in
h-
ed
o-
hi
fi
l-
va
a
lo
i-
le
e-
di

e
p-
n-
A-

